

DELANO

DELANO x MAZE

Cette carte a été imaginée et conçue par Maze,
responsable bar du Delano Cocktail Bar.

Pensée comme un hommage au cycle naturel
d'une plante, elle retrace chaque étape de la
graine au pépín à travers une série de cocktails
créatifs, vivants, et résolument français.

Chaque recette incarne une phase de
transformation, un lien avec la terre, le végétal,
le temps.

Dans une volonté de faire évoluer la carte vers
une approche plus durable, locale et
responsable, tous les ingrédients ont été choisis
avec soin : produits français, de saison, et dans
le respect du vivant.

Bienvenue dans un cycle qui se boit et se
régénère.

@ mixomaze @delano.cocktail.bar



GRAIN

Liqueur de noisette • Cold brew • Hydrolat de plantes



La graine, source de vie et d'énergie. Ici, le café
et les herbes fraîches symbolisent ce potentiel
prêt à éclore.

14

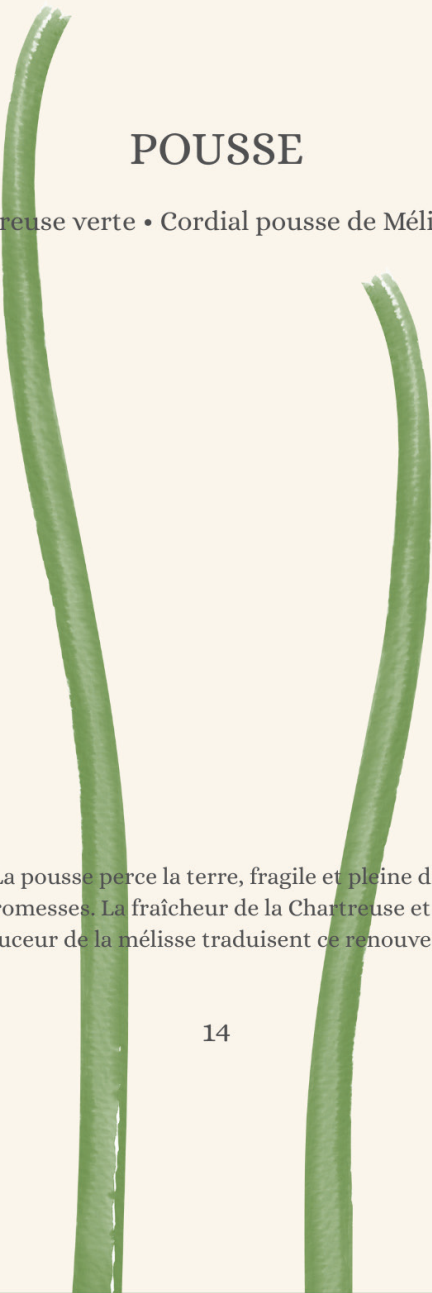
Disponible en version sans alcool

RACINE

Suze • Whisky • Bitter Maison



La racine s'enfonce dans la terre pour nourrir la plante. Ce cocktail herbacé incarne la force cachée sous la surface.



POUSSE

Gin • Chartreuse verte • Cordial pousse de Mélisse • citron

La pousse perce la terre, fragile et pleine de promesses. La fraîcheur de la Chartreuse et la douceur de la mélisse traduisent ce renouveau.

FEUILLE

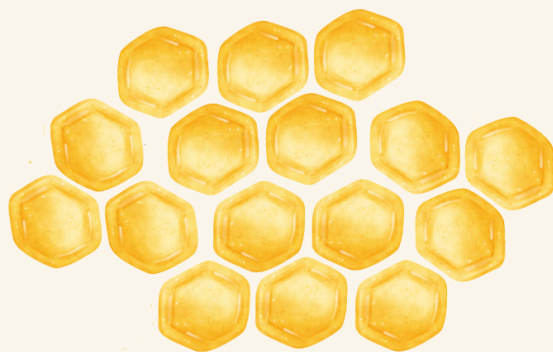
Eau de vie de figue • Sirop feuille figue • Verjus
• Pétillant figures Co2



La feuille s'étire et capte la lumière. Feuille de
figuier et thym offrent un parfum vif et végétal,
reflet de cette croissance.

POLLEN

Armagnac • Jus de citron • Eau de miel •
Hydromel



La vie qui voyage et féconde. Miel et armagnac
célèbrent le travail des abeilles et la richesse du
nectar. Highball à la française

RÉCOLTE

Gin d'agrumes fumé • Cordial d'agrumes • Jus de citron
• Tonic



Le fruit mûrit, moment de plénitude et d'abondance. Les agrumes éclatants révèlent la richesse de la récolte.

14

Ce cocktail est déclinable en version sans alcool

PÉPIN

51 • Jus de melon • Bitter melon •
Sirop d'amande



Le pépin, noyau de la renaissance. Melon et
pastis ferment la boucle pour préparer un
nouveau cycle.

14

Ce cocktail est déclinable en version sans alcool

LA CARTE

L'ARTICHAUT

Coeur D'artichaut, Tapenade basilic, jus de citron

12

PANISSE

Frite de pois chiche et sauce de petit poids

8

POISSON DU MOMENT

Voir serveur

14

CAKE

Tomates, Feta, olives

7

LA BURRATA

Pesto et Pignons de pin

14

LES OLIVES

Olive Vertes et sauce Verte

4

DESSERT

MACARONS

Vanille, Pistache, Café, Framboise,
Citron, Chocolat

6

VINS & CHAMPAGNE

VINS ROSÉS

Verre / Bouteille

San Pieru IGP Ile de Beauté - Corse
Domaine de la Vieille Tour AOP Côte de Provence

7.00 € / 26.00 €
36.00 €

VINS BLANCS

Domaine Saint Germain AOP Bourgogne - Chardonnay
Le Blanc D'Alain Brumont AOP Pacherenc du Vic-Bilh - 2020
Colombier de Brown AOP Pessac-Leognan - 2019 Bordeaux

8.00 € / 32.00 €
28.00 €
46.00 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône AOP - Maison Chapoutier - 2021 - Bio
Domaine Bruneau Dupuy - AOP St Nicolas De Bourgueil - Bio Loire
Podere Colle San Massimo - DOC Montepulciano D'Abruzzo - 2020 - Bio

7.00 € / 26.00 €
36.00 €
46.00 €

CHAMPAGNE

Champagne Taittinger
Prosecco

14.00 € / 95.00 €
7.00 € / 35.00 €

SOFT & CAFÉ

SODAS

Coca-cola, Coca-cola Zéro, Ice-tea, Orangina, Perrier

5.00 €

JUS DE FRUIT

Pomme, Poire, Ananas, Tomate, Orange

5.00 €

BIÈRES

Mounta Cala blonde, brune et blanche

8.00 €

